

Menu 2018
Chrzcziny/Rocznica/Impreza okolicznościowa/Stypa/ Urodziny
KOMPOZYCJA WŁASNA



Przystawka:

Tatar ze śledzia,

**Wymiana z dań i dodatków*

Obiad uroczysty:

Rosół domowy z makaronem,

**Wymiana z dań i dodatków*

Danie główne:

Rolada drobiowa z marchewką w sosie kurkowym ,ziemniaki z wody lub puree , sałata masłowa w sosie śmietankowym

**Opcjonalna dodatkowa porcja mięsa z dań i dodatków (koszt 12pln/porcja)*

**Wymiana z dań i dodatków*

Dla dzieci:

Rosół domowy z makaronem

Kotlet z kurczaka panierowane z frytkami i surówka z marchewki

**Wymiana z dań i dodatków*



DESER:

TORT okazjonalny *we własnym zakresie*

lub **Deser serwowany**

Zimna płyta do wyboru:

Forma bufet szwedzki:

Sałatki: (do wyboru x 3)

Tradycyjna Jarzynowa , Porowa z serem żółtym , Sałatka z kurczakiem wędzonym i ananasem, Sałatka makaronowa z zielonym ogórkiem i szynką, Sałatka Gyros z kurczakiem, Sałatka z tuńczykiem i jajkiem, Sałatka śledziowa z burakiem czerwonym, Sałatka śledziowa cebulką tradycyjna, Sałatka z kaszą pęczak i pieczonym kurczakiem,

Przekąski: (do wyboru x3)

galaretka z kurczaka, śledź zawijany z cebulką w śmietanie, szynka w galarecie z serkiem fromage, jajka faszerowane (farsz szpinakowy, farsz paprykowy, farsz grzybowy),sery świata (Ser wędzony, Ser niebieski pleśniowy, Ser Radamer z dziurą, Rolada Łużycka - oscypkowa ,Kieszonka Łososiowa z kaparami galaretka z łososiem pieczony, roladka szpinakowa na cieście biszkoptowym z serkiem, Tortille zawijane (z łososiem, z kolorowymi papryczkami, z kurczakiem), pizzerinki domowe z pieczarkami

Sosy do wyboru:

chrzanowy, tatarski



DESKA MIĘS I PODROBÓW MIĘSNYCH

(schab pieczony z czosnkiem po staropolsku, karczek po myśliwsku, polędwica sopocka, szynka wiejska, kiełbaska babcia, kabanos suchy wieprzowy, kabanos suchy drobiowy, galantyna z kurczakiem i warzywami, Salami suche, roladka z indyka ze szpinakiem, roladka z polędwiczki ze śliwką)

Pieczyno:

(Pszenka Biała tradycyjna Weka, Chleb Ciemny razowy)

Owoce: Winogrona, Mandarynki, Kiwi, Banany, Brzoskwinie – sezonowo, Śliwki-sezonowo

*owoce wybierane biorąc pod uwagę sezon

Napoje:

Napoje ciepłe: kawa, herbata - bufet - **Bez ograniczeń**

Napoje zimne: Bez ograniczenia

tymbark 0,3 l but , pakiet : cola, fanta, sprite - 0,5 l

Woda mineralna gazowana i niegazowana 0,5l

Soki owocowe 100% (pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, porzeczkowy)



Deser:

Lody z owocami w bitej śmietanie

**Wymiana z dań i dodatków*



Kolacja Gorąca I :

Szaszłyk drobiowo-warzywny z grilla ,ziemniaki opiekane, sałatka wiosenna , sos czosnkowy

**Wymiana z kolacji jednogarnkowych lub pełnych*

**dopłata do kolacji ciepłej dla dzieci*

Wystrój sali:

Kwiaty w dzbanuszkach, Stoły kolor: biały- biały, biały- łosoś, Świece, Kwiaty sezonowe

KOSZTY:

**TORT I CIASTA WE WŁASNYM ZAKRESIE
ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE**

CENY :

Kompozycja własna

60pln-170pln/osoba,
dzieci do lat 2 bezpłatnie,
dzieci do lat 2- 10- 50% ceny

***dopłata do kolacji ciepłej dla dzieci**



W cenę wliczona możliwość korzystania z PARKU PINOKIA:)

Zapraszamy

W razie pytań dzwoń

Tomasz Pasek

604-109-100

www.nawierzynka.pl

www.parkpinokio.pl

EKO-MOTEL
Na-Wierzynka
Park Pinokio



Eko Motel Na Wierzynka
ul. Wierzynka 9
32-020 Wieliczka, Polska
Telefon: 0048 122783614
Faks: 0048 122783614
Telefon komórkowy: 668031352
e-mail: motel@nawierzynka.pl